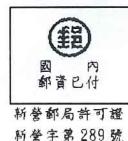


社區健康專刊

2015年10月
第18期



62241 嘉義縣大林鎮湖北里大
湖 1-16 號
崇仁醫護管理專科學校(技術合
作處主任) 收 1121



失智症防治專題

賀！本院陳美惠院長榮獲第25屆醫療奉獻獎

本院榮獲世界衛生組織健康促進醫院進階認證最高等級「金獎」

崇仁醫護管理專科學校與日本產學合作 培養學生國際觀

「澡」回幸福時光 到宅沐浴車免費巡迴服務

培養學生國際觀 崇仁醫護管理專科學校與日本產學合作 國際交流研討會率先登場

管理科/林昱吟組長

近年來，企業與學校結合之產學合作愈來愈受到重視，良好的產學互動能夠加強學校對專業需求及產業現況的了解，有助於學生未來適應快速變遷的產業。與本院同屬醫療體系的崇仁醫護管理專科學校，於課程規劃、教學方案積極培育學生吸收新知、了解職場真正需求，獲取技術及增加實務經驗，畢業後立即能學以致用，順利投入工作行列。

在董事長陳美惠修女及洪玉珠校長大力支持下，積極推動護理學生海外實習計畫，七月份在聖馬爾定醫院舉辦兩場國際性研討會，邀請日本聖惠醫院健康照護專家，以及中村學園大學食品安全與管理的專家，蒞院與即將遠赴日本實習的師生相互交流，藉以提升海外實習之適應能力，增進健康照護能力、拓展國際視野、增進專業交流，亦藉由國外的經驗，了解文化的差異性，提升學生的國際視野，進而達成專業化、全人化、國際化之教育目的。

第一場：「日本福岡聖惠醫院」健康照護專家國際交流暨研討會

1. 福岡聖惠醫院介紹

福岡聖惠醫院為日本醫療機能評價等級為第四級之病院(最高級為第五級)，此外，該醫院也得到日本老年精神科醫學會的認可，屬

性為精神科醫療與療養性質之複合病院，醫院機構內總病床數為288床。福岡聖惠醫院在日本Kasuya區域為老年人精神醫療照護之核心醫院，以認知障礙之治療與長期照護聞名。

2. 交流目的及方式

每年舉辦護理系學生赴日臨床實習，藉由國外專業實習，學習尊重不同文化背景、生活方式，並結合我國照護模式，發展適合本土民情風俗習慣的照護服務，提升國內整體照護品質，傳承海外實習成果經驗。藉由福岡聖惠醫院之種山諭子副院長、岩崎亞紀督導及浦野玲子督導，分享邁入超高齡社會的日本長照機構經營與現況問題、失智症患者之照護經驗，以及病患與護理人員醫療安全問題，進行實務交流與討論。



3. 日本經驗分享

(1) 高齡、少子化社會

隨著社會進步、生活品質與醫療技術的提升，社會老齡化現象全面加速。根據日本政府最新公布的資料，日本總人口約1.27億人，逾65歲的日本人已達3300萬人，代表每4個日本人當中，至少就有1人超過65歲。據估計，2060年起65歲以上日本人口將佔總人口40%，顯示日本人口老化問題嚴重。目前各先進國家多已開始正視「高齡化社會」議題，因為伴隨此高齡社會現象而來等問題，如健康醫療、居住安養、社會參與和教育與休閒，都將在短期內接踵而至。

(2) 醫療照護安全之重要性

日本「需要照護」者的原因：第一位腦中風、第二位老衰，第三位跌倒。其中跌倒容易造成骨折，而骨折的最大原因之一是骨質疏鬆症。「跌倒」可算是老年人最常發生的意外

事故之一。跌倒嚴重影響高齡者的健康與安全。隨著高齡族群的成長，如何維護、促進老年人的健康與安全也日益受到重視，

● 環境評估和調適：

危險的環境因子包括地墊鋪設、未整理且鬆散的電線、濕滑地板、高低起伏的地面、不適當高度的家具、昏暗的燈光等，都容易造成高齡者發生跌倒，應以高齡者的立場去實際檢查障礙物，平常即應養成發現危險情境的習慣，以提醒高齡者注意。

● 輔具使用：

行動輔具的使用與跌倒最為息息相關，行動輔具又包括助行輔具和輪椅類輔具二種。因此應配合高齡者的身體功能、測量和需求，提供或建議選擇合適的輔具，機構亦應定期檢查、保養和維修輔具，由專業照護人員教導高齡者如何正確使用輔具，可增進日常生活的獨立性。





(3) 尊重與關懷

照護高齡者最重要的就是「尊重與關懷」，每位護理人員將長輩們當作自己家人般的細心照顧，對於每一個環節都相當的注重，照顧態度是非常重要的。此外，良好的溝通是需要技巧的，如：說話時要平視長輩的眼睛、適當的身體接觸與微笑、聊天話題以長輩感興趣、遠期記憶、或讓長輩感到驕傲的事物等，運用國際通用語言「微笑」即能表達我們之間無隔閡。照護不僅需要良好的生活支持，時時的關懷、適當的情感付出與環境空間設計都是相當重要且相輔相成的！身為照護人員，「尊重與關懷」的態度是非常重要且需學習具備的一項特質。

第二場：「日本中村學園大學」食安、食育、食管專家國際交流暨研討會

1. 學校法人中村學園介紹

位於日本福岡市，是以培育料理、烘焙製果等技職專業人才的專科學校。由於中村學園原本即以栽培營養師的養成學校開始，因此便成立中村學園事業部，以福岡市為起點經營「團膳供食事業」，根據供膳目的，派遣營養師或調理師到企業、醫院、學校的烹調場所烹調、提供膳食。

2. 交流目的及方式

提升醫院營養、供膳工作人員及崇專學校師生對於食品安全、教育及管理之觀念與素養，並增進相關營養膳食人員之專業能力、拓展國際視野及國際交流。當天上午邀請日本中村學園大學甲斐諭校長、寺澤洋子教授、末松祐而董事及山内康正部長進行演講與交流；下午安排本院營養室侯玟伊主任介紹聖馬爾定醫院HACCP餐廳廚區，最後行程更引領崇專餐飲管理科師生及日本講師共同參訪聖馬爾定醫院餐廳廚區，彼此教學相長，進一步分享實務經驗，進行國際間食安、食育、食管之交流。



3. 台日經驗交流

【日本經驗分享】

(1) 日本人長壽的「健康飲食」要素：

特
徵

- ①營養平衡：熱量與消耗平衡，飲食以「主食、主菜、副菜」作為組合。
- ②美味：「鮮度」、「價格」、「安全性」、「營養」、「季節感」、「嗜好」。
- ③食材生產及流通：各類肉類產品、水果蔬菜、稻米及農品進口流通及安全確保。

(2)何謂均衡的優良飲食？

- 特徵**
- ①多樣化新鮮食材與素材，尊重原有味道區域性特殊的多樣化食材。
 - ②「營養均衡」及「美味」的優質健康的食生活，「一湯三菜」是基本的飲食方式（食事形態）。
 - ③自然的美食表現（時令食材：有季節感）

(3)中村學園大學學生食堂「食育館」

食育館是推動飲食教育的場所，為了過著健全豐富的食生活，培養飲食的「自我管理能力」。

- 特徵**
- ①以「食育基本法」、「食育推動基本計畫」理念為原則。
 - ②「一湯三菜」與「飲食均衡指南」之活用！
 - ③推動原地生產、原產地銷售及學生的飲食履歷數據儲存。

【台灣經驗分享】

聖馬爾定醫院HACCP餐廳廚區：

通過衛生福利部食品藥物管理署2013年餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑，是嘉義市第一家由醫院自營的供膳場所獲得此項認證，保證本院供應的餐飲衛生安全無虞，並且達到最高標準。崇專餐管科以衛生福利部推動的「食品安全衛生管制系統」(HACCP)貫穿整體教學課程，配合聖馬食坊HACCP認證下，讓崇專餐管科優秀學子展現出最完善的廚藝表現。

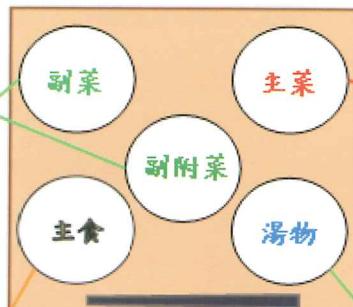


本院餐廳獲HACCP認證，廚區成為此次參訪重點。

一湯三菜配膳與營養

副菜・副附菜
蔬菜或豆類、海藻、
菇類。
含有多量的維他命、
礦物質、食物纖維，
有助於體內的新陳代
謝。

主食
白飯或麵包、麵類等的
碳水化合物來源。
屬於熱量來源。



主菜
魚或肉、大豆等製作。
主要的蛋白質來源。
體內細胞組成之同時，
也增強免疫力。

湯物
味噌湯或清湯、濃湯
等。
湯內尚有蘑菇或海藻
等、是維他命、礦物
質的補給源。

與大盤料理或自助餐料
理不同，每人份各別盛
裝、**預防過食**也有關係。

※調理方法、調味料的重複使用不會被認同。
故調理方法應有變化。